

Tiger-Brötchen gebacken auf dem großen runden Stein der White Lady



Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 405

20 g frische Hefe

125 g Wasser

125 g Milch

1 EL Zucker

1,5 TL Salz

2 EL Olivenöl

Zutaten für das Topping:

10 g frische Hefe

60 g Wasser

2 EL Zucker (dadurch wird das Topping leicht süßlich – kann auch weggelassen werden)

½ TL Salz

2 EL Olivenöl

150 g Reismehl (entweder fertiges Reismehl kaufen oder Reis feinmahlen)

Zubereitung Schritte für die Brötchen:

Löse das Wasser mit der Hefe auf, 2 Minuten/37°/Stufe 2

Mehl, Milch, Zucker, Salz und Olivenöl hinzufügen – 5 Min./Teigknetstufe

Nun den Teig in eine Glasschüssel geben und mit dem Stretch-Fit abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Zubereitung für das Topping:

Hefe und Wasser in den Mixtopf geben und 2 Min./37°/Stufe2 auflösen

Reismehl, Öl, Salz und Zucker hinzugeben 1 Min./Stufe 3 vermischen

Das Topping in eine Glasschüssel füllen und mit dem Stretch-Fit abdecken und ebenso 1 Stunde ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Brötchen Teig auf die bemehlte (Streufix) Backunterlage gleiten lassen und 10 Brötchen abstechen (nur mit einem Nylonmesser (Plastik) damit eure Backunterlage keine Schnitte bekommt)

Die einzelnen Teigstücke rundherum einschlagen um eine Oberflächenspannung zu erhalten und anschließend die Brötchen rund schleifen.

Stelle dir eine Schale Wasser parat. Das Topping ist nach dem ruhen etwas zäh und deswegen befeuchte deine Hände und die Brötchen sowie das Topping etwas mit Wasser, wenn du das Topping auf die Brötchen streichst (ich habe das drauf streichen mit den Händen gemacht)

Die geformten Brötchen auf die gefettete White Lady geben (ich nahm Kokosfett zum Einfetten, du kannst auch etwas Rapsöl benutzen)

Dein Backofen ist auf 220° Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach vorgeheizt/ca. 25 Minuten backen. Bleibe auf Augenkontakt und entscheide nach dem Bräunungsgrad wann du die Brötchen rausholst.

Nach dem backen die Brötchen sofort von Stein nehmen und auf dem Auskühlgitter auf Füßen abkühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken wünsche ich Dir!

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware von Pampered Chef.

Meinen Onlineshop findest du hier: www.ziehl.shop-pamperedchef.de